Сделаем колбасу сами !

В В Маркин

SHOUT
SHARE
IT

- Маркин В В

Маркин В В
Сделаем колбасу сами !

В.В.МАРКИН

Сделаем колбасу сами!

Прежде чем рассказать, насколько позволяют журнальные полосы, как изготовить в домашних условиях колбасу, дадим читателю небольшую историческую справку о развитии колбасного производства у нас в России. Еще Татищев отмечал, что русские умели солить мясо уже при Святославе. По Карамзину, ветчину приготовляли при князе Владимире Красное Солнышко. На его знаменитых пирах в Киеве, как повествуют былины, подавали окорока. Упоминает о колбасах и "Домострой" XVI века. И все-таки широкое появление колбас на Руси связано с эпохой Петра Великого. По его зову среди прочих ремесленников явились к нам и немецкие колбасники. Бывшие у немцев в учениках русские очень скоро сами научились делать сосиски и колбасы по русскому вкусу. Так, к примеру, появилась углицкая колбаса, изобретенная прасолом Русиновым, и другие с местными названиями. Первые колбасные производства чисто русские появились в городах подмосковных губерний. До революции в России насчитывалось около 2500 колбасных предприятий. Из них только 46 изготовляли колбасы фабричным способом. Остальные представляли собой небольшие мастерские при мясных лавках. К колбасному производству, как догадался читатель, относится не только изготовление самих колбас. К нему относят и приготовление разных сортов свинины, ветчины, солонины и т.д. В настоящей статье мы поведем речь в основном об изготовлении некоторых видов колбас при нехитрых приспособлениях в домашних условиях.

Мясо

Откорм и убой свинины

Как известно, мясо по своим свойствам принадлежит к одним из наиболее питательных продуктов. Питающиеся мясом люди, как правило, сильнее и здоровее тех, кто предпочитает растительную пищу. Они более приспособлены к тяжелому физическому труду и другим нагрузкам. Для изготовления колбас мясо свиньи наиболее подходяще. Свинью проще прокормить, она быстрее растет, чем корова или бык. Ее откорм продолжается 2-4 месяца. При откармливании свиньи хлебом ее мясо становится светлым, нежным, волокнистым, жир - плотным, белым, с розоватым оттенком. При откармливании свиньи отбросами

полученное мясо станет темнее, жир - мягким, желтоватым. Перед убоем, если животное привезено издалека, ему необходимо дать отдохнуть не менее суток. За день до убоя не дают пищу. Это делается для получения более вкусного мяса. Свинью закалывают в лежачем положении либо в висячем. Закалывают острым ножом в горло, в нижнюю левую часть шеи, по направлению к груди. Нож не запускают слишком глубоко, иначе может произойти внутреннее кровотечение, Перед закалыванием свинью обычно ошеломляют ударом колотушки по лбу между ушами. Под рану подставляют ведро, чтобы стекла кровь. Для сохранения крови свежей ее по мере истечения взбивают. В таком случае не образуются сгустки. Хранят кровь в холоде, но так, чтобы она не замерзла. После убоя свилью опаливают или ошпаривают кипятком, с тем чтобы очистить от щетины. При использовании свинины в свежем виде ее предпочитают ошпаривать. Если свинину предназначают для посолки, то ее чаще опаливают. Потрошат тушу свиньи после ошпаривания или опаливания. При этом ее вешают за задние ноги и делают продольный разрез посередине брюха. Грудную кость разрубают вдоль пополам. Затем осторожно вынимают внутренности (кишки без повреждения, мочевой пузырь без пролития мочи в брюхо, печенку без разрыва желчного пузыря), разрез промывают водой и вытирают чистой тряпкой. Те внутренности, которые пойдут в дело (кишки, печенка, ливер), тщательно прополаскивают и слегка просушивают.

Посолка мяса

Посолка - один из старых способов сохранения мяса и рыбы впрок. Ее осуществляют после полного охлаждения убитого животного в течение 1-2 суток. Если засолить мясо, недостаточно остывшее, то в рассоле оно может съежиться, нехорошо и вредно для мяса забродить. Мясо хорошо солить при плюсовой температуре 2-8°С. Обычно солят в подвалах прохладных и сухих. Существует несколько способов солки, среди которых наиболее распространены три: сухое соление, соление в рассоле и смешанное соление. Для посолки мяса применяют поваренную соль, к ней прибавляют в небольшом количестве калиевую селитру, сахар и ароматические приправы (перец, гвоздику, чеснок и т.д.). Селитра придает мясу приятный красный цвет, а сахар в определенной степени предупреждает пересаливание. И селитра, и сахар не должны превышать 2% от заданной пропорции, иначе их избыток делает мясо неприятно жестким, ноздреватым. Сухое соление производят на хорошо выструганном деревянном покатом столе. Мясо со всех сторон натирают солью, укладывают кожей вниз, после чего посыпают порошком селитры

сквозь сито. Затем снова посыпают очень крупной солью слоем не более 2-3 см. На первый кусок мяса кладут следующий, натертый солью и селитрой, точно так же кожей вниз. Посыпают солью. Потом следующий и т.д. (высота штабеля до 1,5м). Мясо складывают по возможности ровным слоем, тяжелые куски - вниз, легкие - вверх. Для устойчивости куски мяса прокладывают деревянными брусочками или дощечками. Для посолки сала употребляют соль без селитры. Чем тоньше куски, тем быстрее они просаливаются (в течение 2-3 недель). На просолку толстых кусков уходит 5-6 недель. Подобная посолка мяса годна для крупных предприятий. В домашнем хозяйстве, а также при приготовлении колбас мясо чаще солят в рассоле или смешанным способом.

Соление в рассоле. Для приготовления рассола используют воду, соль, селитру, сахар, приправы. Степень просолки зависит не только от времени, но и от концентрации соли в растворе. Ее не должно быть менее 15%, иначе мясо может начать гнить. В нормальном рассоле концентрация соли составляет от 25 до 40% в зависимости от того, какое мясо мы хотим приготовить - малосольное или крепкосоленое. Селитры - не более 2%, сахара - 5-7%. Ароматические вещества (приправы) кладут умеренно, чтобы они не совсем отбивали вкус мяса. Рассол лучше готовить на огне, прокипятив его. Ароматические вещества заваривают отдельно, дают остыть, отстояться, затем заливают их в холодный рассол. Соление рассолом обычно производят в деревянных чанах, кадках, изготовленных из древесины, не содержащей смолы. Лучшие кадки дубовые. Такие дубовые чаны тщательно выпаривают и моют перед посолкой. Выпаривают так: на дно чана кладут ветки можжевельника, обливают их водой, а затем опускают туда раскаленные докрасна камни. Образующийся при этом пар с характерным запахом можжевельника и очистит чан. После этого чан промывают горячей водой и вытирают насухо тряпкой. В чистый чан укладывают куски мяса и заливают рассолом. Сверху покрывают деревянным кружком с дырочками, на него нагружают камни.

Смешанное соление принадлежит к наиболее употребляемым способам. Посолка начинается всухую и заканчивается в рассоле, который образуется из натертого и посыпанного солью мяса. Мясную тушу разрезают на куски, надрубая крупные кости для удобства укладки, натирают их солью и посыпают селитрой. Для душистости прибавляют перец и лавровый лист (по 100 г того и другого на 150 кг мяса). Кадку с солониной ставят на ледник. В течение 2 недель мясо пустит сок. Затем на него кладут деревянный кружок и камни, отчего сок окончательно будет

выдавлен из мяса и покроет его с грузом. Если сока окажется недостаточно, то добавляют рассол. Для окончательной просолки мясо держат в рассоле 3-4 недели.

Копчение

Копчение - это обработка мяса с помощью древесного дыма. Заключающиеся в дыме реагенты пропитывают мясо, образуют оболочку, которая предохраняет мясо от порчи. Копчение не должно быть слишком быстрым. Иначе получится недокопченная колбаса. Медленное копчение в холодном дыму более результативно, чем скорое в горячем дыму. Прежде чем коптить, соленое мясо промывают, протирают тряпкой и просушивают в хорошо проветриваемом помещении. Чтобы окорок не испачкался в саже во время копчения, его оборачивают в холст либо в бумагу или покрывают гороховой мукой. Окорока в коптильне размешивают следующим образом: крупные куски - ближе к топке, мелкие - чуть выше или дальше. Лучшим топливом при копчении являются дрова из дуба, ольхи, бука, можжевельника. Береза, сосна, ель, лиственница не пригодны, так как смолистый дым от них придает дурной вкус коптильным продуктам. Чтоы сделать дым ароматичным, в огонь подбрасывают пряности (лавровый лист, тмин, мяту, прутья можжевельника). Прутья можжевельника с ягодами, сгорая, образуют летучие масла. Последние придают мясу коричневый цвет, приятный вкус и запах. Время копчения зависит от величины колбас или окороков. Мелкие продукты (колбасы) бывают готовы в 1-3 дня, окорока - через 1-2 недели. Копчение считается оконченным, когда мясо становится красновато-желтого цвета. По окончании копчения колбасы и окорока для просушки вывешивают в сухом месте.

Для домашнего копчения устраивают небольшую переносную коптильню. Это просторный деревянный или металлический ящик, в крышке и дне которого расположено по отверстию (5-6 см в диаметре). Под ящиком размещена топка.

Приготовление колбас

Колбасная мастерская

Для приготовления колбас и других продуктов колбасного производства в больших количествах необходимо просторное помещение на первом этаже дома или в подвале. Здесь должны находиться хорошо выструганные деревянные столы (лучше с мраморным покрытием). Стены облицованы керамической плиткой. Пол цементный или выложенный плиткой, желательно покатый для стока грязной воды. Кроме кухонной посуды (ножей, ложек, вилок, овальных и плоских блюд), в мастерской необходимо иметь инструменты и приспособления для изготовления колбас: мясорубки, шприцы для набивки кишок

фаршем, машинки для размешивания фарша, эмалированные ведра, кастрюли для выдерживания фарша на леднике, пресс для отжимания топленого сала или шкварок и т.д.

Копченые колбасы

Копченые колбасы составляют основу колбасного производства. Чаще они употребляются в пищу сырыми, хотя порою их готовят и вареными. Колбасы готовят из говяжьего и свиного фарша. Чем больше в фарше свинины, тем вкуснее колбаса. Колбасы готовят из одной свинины, готовят также из одной говядины (как, например, еврейская), из одной конины (татарская колбаса). Очень важно для сырья колбас просаливание и выдерживание на холоде мяса. Свиное сало, подмешиваемое к фаршу, должно быть плотным. К колбасам, приготовленным из одной свинины, относятся: тамбовская, брауншвейгская, малороссийская, а также разные сорта салями. Для этих колбас мясо следует изрубить мелко, а сало нарезают более или менее крупными кусочками, по форме которых и различают сорта колбас.

Тамбовская колбаса. Для этой колбасы фарш рубят из мяса быка и свинины, не всегда первосортных. Мясо даже не выжиливают. Говядина -16 кг, свинина без жира - 16 кг, свиная грудинка - 12 кг, соль - 1,2 кг, селитра - 100 г, перец - 100 г, сахарный песок -100 г, кардамон - 50-100 г. Сало нарезают длинными узкими полосками, по которым и отличают данный сорт колбасы.

Малороссийская колбаса. Говядина - 16 кг, свиная грудинка - 10 кг, соль 1,2-1,5 кг, селитра - 100 г, перец - 300 г.

Брауншвейгская колбаса. Говядина - 16 кг, свинина - 4 кг, свиное сало - 4 кг, соль - 1,2-1,5 кг, селитра - 100 г, перец - 100 г. Сало режут тонкими палочками. При набивке их вкладывают в фарш так, чтобы при разрезке колбасы получились глазки в виде звездочек. Колбасу набивают в тонкую кишку, причем снаружи вдоль колбасы кладут тонкую палочку, с которой колбасу перехватывают бечевкой в нескольких местах.

Русская салями. Настоящая итальянская салями изготавливается из ослиного мяса. Так как она у нас почти не встречается, то речь мы поведем о других сортах салями, в частности о русской. Для салями первого сорта требуется: хорошая парная говядина - 16 кг, свинина -12 кг, свиная грудинка - 12 кг, соль - 1,4 кг, селитра - 100 г, сахарный песок - 100 г, белый перец в виде мелких горошинок - 100 г. Вместо свиного сала в колбасу нарезают грудинку. Для вкуса в фарш добавляют немного мадеры и кардамона. Хорошо промешанный фарш набивают в свиную кишку (без окраски). Набитой колбасе дают

провисеть недели две в сухом помещении. После этого колбасу слегка коптят в холодном дыму, получаемом от сжигания ольховых опилок. Коптят ее до тех пор, пока кожица не приобретет желтую окраску.

Для салями второго сорта используют говядину и свинину более низкого качества (не выжиливают и почти не обсушивают солью). Вино не употребляют. Фарш набивают в кишку, подкрашенную в красный цвет.

Московская салями относится к числу лучших сортов русской салями. Фарш для этого сорта колбасы готовят из тех же компонентов, что и для русской салями первого сорта, только еще более высокого качества. Мясо хорошо выжиливают и обсушивают солью. Свиную грудину нарезают кубиками правильной формы. Кроме соли, селитры и сахара, в колбасу добавляют кардамон и немного коньяку. Колбасу не коптят, ее только подвяливают в сухом, хорошо проветриваемом помещении не менее двух недель.

Кроме вышеописанных сортов колбас, приготавливаемых из свинины, стоит упомянуть любскую колбасу, польскую и охотничьи колбаски.

Любская колбаса делится на два сорта. Оба их готовят из фарша говяжьего и свиного (если говядины берем 16 кг, то свинины - 4 кг). Для любской колбасы первого сорта идет мясо высокого качества. В фарш добавляют немного вина. Для второго сорта вино не употребляют.

Польская колбаса приготавливается так же, как и любская. Отличается тем, что в фарш добавляют немного чесноку, сало нарезают более крупными кусочками.

Охотничьи колбаски приготавливают из остатков фарша любской колбасы. Фарш набивают в тонкую кишку. Из 0,5 кг фарща готовят обычно 10 колбасок. После набивки и перевязки колбаски кладут под пресс.

К числу колбас, изготавливаемых из одной говядины, но с добавлением свиного сала, следует отнести наши русские колбасы: углицкую и московскую.

Углицкая колбаса приготавливается двух сортов, оба сильно присоленных. Для углицкой колбасы первого сорта используют; говядина - 16 кг, свиное сало - 4 кг, соль - 2 кг, селитра - 200 г, перец - 200 г. Для этого сорта колбасы идет мясо второго сорта, не выжиливается. Измельчив, его ставят на ледник. Если мясо сухое, то к нему подливают рассол. Сало режут крупными кусками. Фарш набивают в бычачью синюгу.

Второй сорт углицкой колбасы готовят из остатков мяса и обрезков, остающихся от приготовления других сортов колбас. Все эти обрезки предварительно солят в бочках. Сало крошат

крупно. Колбасу сильно коптят и провяливают, пока она не станет очень твердой. На вкус эта колбаса сильно солона и проперчена.

Московская колбаса приготавливается так же, как и углицкая колбаса, в тех же пропорциях мяса и сала. Но соли идет меньше. Добавляют чеснок. Коптят 3 дня в холодном дыму, вялят около суток.

Вареные колбасы

Фарш для вареных колбас приготавливают из говядины, свинины и телятины. На лучшие сорта идут молодая свинина и говядина. На эти колбасы также идет и свиное сало. Для того чтобы фарш стал клейким, употребляют яйца, пшеничную или картофельную муку. Придает необходимую клейкость и вода, но в незначительных количествах (особенно когда используют мясо высшего качества). Прибавлять следует кипяченую воду комнатной температуры небольшими порциями, каждый раз размешивая и проверяя фарш на клейкость. Хорошее мясо высшего качества впитывает воду трудно, но при тщательном размешивании образует с водой тестообразную массу. Такой фарш можно набить в кишку без добавки яиц или муки. Муку и яйца добавляют обычно к второсортному мясу. Для вареных колбас фарш набивают гораздо слабее, чем для копченых, иначе при варке кишка может лопнуть. После набивки колбасу сушат поближе к топке и уж потом варят. Колбасу варить можно как в чистой воде, так и в бульоне от ветчины. В кипяток колбасу опускают постепенно, давая возможность воздуху выйти. Варят в течение одного-полутора часов в зависимости от толщины колбасы. Для сосисок достаточно 5-10 минут. Готовая колбаса после варки будет хрустеть между пальцами. Так практически определяют ее готовность. После варки колбасу прополаскивают, вытирают чистой сухой тряпкой, а затем вывешивают для просушки.

Чайная колбаса. Различают три сорта этой колбасы. Состав чайной колбасы первого сорта: говядина из задней части быка - 16 кг (мясо хорошо выжиливают), нежирная свинина - 16 кг, свиное сало - 4 кг, соль - 1,2 кг, селитра - 100 г, толченый перец - 100 г, мускатный орех - 2 шт., чеснок - 3 головки, яйца.- 15-20 шт., мука пшеничная - 800 г.

Состав чайной колбасы второго сорта: второсортная говядина - 16 кг, свинина - 8 кг, свиное сало - 3,2 кг, мука пшеничная - 2,5-3 кг, селитра, перец, чеснок в том же количестве, что и для чайной колбасы первого сорта.

Состав чайной колбасы третьего сорта: говядина употребляется без свинины, вместо пшеничной идет картофельная мука, все остальное идет так же, как и при первом

и втором сортах. Набивают чайную колбасу, не туго в тонкую баранью или бычью кишку. Причем оба конца колбасы связывают вместе.

Телячья московская колбаса. Говядина - 16 кг, телятина - 16 кг, свинина без жира - 8 кг, свиное сало - 4 кг, соль - 1,2 кг, селитра - 100 г, толченый перец - 100 г, 2 шт. мускатного ореха, немного кардамона и корицы, яйца - 15-20 шт. Сало нарезают крупными кубиками. Фарш набивают в толстую бычью кишку. Колбасу слегка коптят поближе к топке и варят полчаса.

Свиная почечная колбаса. Для приготовления этой колбасы берут 3,2 кг жирной свинины, 2,5 кг свиных почек, варят их и рубят отдельно. Затем берут 1,5 кг нежирной сырой свинины и делают фарш. Добавляют 100 г соли, 6 г молотого белого перца, 2 г стручкового перца в порошке. Затем эту смесь набивают не очень туго в бычьи кишки, завязывают оба конца и стягивают кружком. Варят полчаса, остужают. Потом коптят 1,5 суток в холодном дыму.

Мясная немецкая колбаса. Говядина, маложирная свинина, телятина - 1,7 кг, сало рубленое - 1 кг, селитра - 50 г, соль - 180 г, белый молотый перец 25 г, мускатный орех - 13 г. Полученный фарш хорошо промешивают, добавляя для клейкости немного кипяченой воды, набивают в небольшие кишки, немного коптят, а затем полчаса варят. После остывания колбаса готова.

Телячья мозговая колбаса. Берут мозги от двух телят, промывают, очищают от жилок, протирают сквозь мелкое сито (или через мясорубку). Добавляют 200 г жирной буженины, 100 г маложирной свинины, 5 растертых луковиц, по вкусу немного белого перца, соли. фарш набивают в тонкие кишки, связывают их и варят 4-7 минут в воде. Затем остужают - колбаса готова.

Колбасы для жарения

Французская колбаса. Для ее приготовления берут в равных пропорциях два сорта жирной и маложирной свинины (по 0,5 кг). Мясо мелко рубят. Прибавляют 1 луковицу, 1 чайную ложку соли, щепотку перца, 1 чайную ложку тмина, 2 столовые ложки протертой сухой булки (т.е. сухарей), 1 ложку рома. Все это тщательно перемешивают. Фарш набивают в маленькие овечьи кишки, перевязывая их в нескольких местах и по концам. Перед подачей на стол колбасу поджаривают в масле.

Шлезвигские колбаски. Берут 1,5 кг рубленого тощего свиного мяса от переднего окорока и смешивают с 0,5 кг жирного свиного мяса. Прибавляют 40 г соли, 13 г перца. Хорошо перемешав, фарш набивают в тонкие свиные кишки. Перевязывают в нескольких местах, но концы не завязывают. Поджаривают в масле и подают к столу.

Венгерская колбаса. Для ее приготовления нужно взять 0,8 кг молодой нс очень жирной свинины. К ней добавляют 1 чайную ложку соли, щепотку перца, имбиря, мускатного ореха, гвоздики, 1 вымоченную в пиве французскую булку. Все это рубят, растирают, прибавляют полстакана пива. Перемешанную смесь набивают в бараньи кишки. Перед подачей к столу жарят в сливочном масле, подрумянивая.

Литовская запеканка. Для приготовления фарша необходимо: 16 кг жирной молодой свинины, 10 кг говядины, 4 кг свиной грудинки, 1,2 кг соли, 100 г селитры, 50 г перца в горошинках, 2 мускатных ореха, 3-4 головки чеснока. Свинину и говядину мелко рубят, грудинку нарезают кусочками. Смесь набивают в тонкую кишку. Колбасу запекают, помещая ее поближе к топке, затем недолго варят. Лучшие сорта литовской запеканки готовят без говядины, из одной свинины.

Сардельки. Для их приготовления берут 16 кг говядины, 16 кг жирной свинины, 1,2 кг соли, 100 г селитры, 100 г перца, 1,5 столовой ложки настоя стручкового перца, 2 мускатных ореха, щепотку гвоздики, 20 шт. яиц и немного протертого перца. Мясо мелко рубят, Фарш должен быть рыхлым, его слабо набивают в тонкие свиные кишки. Сардельки коптят поближе к топке, а затем несколько минут варят.

Итальянские колбаски. Фарш приготавливают так же, как и для чайной колбасы. Набивают в тонкие кишки, перевязывают, как сардельки. К столу подают горячими.

Кровяные колбасы

В состав кровяных колбас входит очищенная от фибрина (кусочки свернувшейся крови) кровь бычья, телячья, свиная. Для очищения кровь взбивают метелкой в то время, когда она, еще теплая, вытекает из убитого животного. Сгустки фибрина останутся на метелке. Очищенная кровь может долго сохраняться. Перед употреблением ее процеживают сквозь мелкое сито. Для фарша обычных кровяных колбас идет свиное мясо, свиная шкурка или свиные обрезки от других колбас, приправы; для фарша высших сортов, кроме того, идет язык (бычий, телячий, свиной). Прежде чем рубить мясо, внутренности животного, предназначенного для кровяной колбасы, варят. Язык предварительно солят, а уж потом варят до мягкости. Кожицу с языка снимают. Приготовленный фарш смешивают с кровью и набивают кишку, но не туго. Затем колбасы варят по возможности на небольшом огне и недолго. О конце варки судят следующим образом. В колбасе делают два-три прокола. Если вытекает светлая жидкость, то колбаса уварилась, если кровянистая, нужно еще варить. После варки колбасу прополаскивают в теплой воде,

сушат и потом подвергают холодному копчению.

Кровяная колбаса. В фарш входят: 16 кг крови, 8 кг обрезков свиного мяса (шеи, горла), 8 кг сала, 6 кг свиной шкурки, 1,2 кг соли, по щепотке перца, гвоздики, корицы. Фарш набивают в тонкую кишку и коптят.

Берлинская колбаса. Для ее приготовления требуется: 4 кг сырого сала (рубят мелко, ошпаривают кипятком), 1,2 кг мелко изрубленной свиной кожи, 0,8 кг свежей бычьей или свиной крови, 150 г соли, 130 г белого перца, 60-70 г турецкого перца, по щепотке гвоздики и майорана. Хорошо перемешанный фарш несильно набивают в средние свиные кишки и варят минут 50 в воде. Во время варки для выпуска воздуха кишку прокалывают в нескольких местах иглой. После варки колбасу остужают в холодной воде, а затем сутки коптят в холодном дыму.

Итальянская колбаса. Берут 2,5 кг жирной свинины и варят полчаса в крутом кипятке. Остудив, ее мелко рубят.Добавляют 50 г черного перца, щепотку гвоздики, 70-80 г соли. В эту хорошо промешанную смесь вливают 150 г свежей свиной крови, полбутылки мадеры. Затем слабо набивают в бараньи кишки, связывают и кипятят в той же воде, в которой варили свинину. Остужают на соломе, а затем коптят в холодном дыму до получения светло-бурого цвета.

Немецкая колбаса с языком. Берут 5 кг очищенной от кожи свиной грудинки, рубят ее на мелкие кусочки (величиной с круглый перец), ошпаривают крутым кипятком, добавляют 0,8 кг мелко изрубленной свиной кожи, 0,5 кг свиной крови, 150 г соли, 40 г молотого перца, по щепотке молодой гвоздики, турецкого перца и майорана. Смесь слабо набивают в свиные кишки. В фарш всовывают 2 свиных соленых языка, сваренных и прошпигованных гвоздикой. Колбасу перевязывают через каждые 2-3 см и варят 2,5-3 часа. Потом ее остужают и кладут под пресс. Прессовка происходит постепенно не более суток (сначала груз кладут поменьше, затем побольше и т.д). Спрессованную колбасу поплотнее перевязывают и вывешивают в коптильню на 2-3 суток в холодный дым.

Кровяная колбаса с языком. 16 кг крови, 16 кг свиной щековины, 32 кг сала, 20 соленых языков, 8 кг свиной шкурки, соль, перец и другие приправы, как обычно, 0,8 кг белого хлеба. Мясо рубят мелко, языки кладут целыми или крупно нарезанными. Набивают в свиной пузырь, варят, кладут под пресс. Затем коптят в холодном дыму.

Кровяные колбаски приготавливают из остатков фарша, кровяных колбас. Набивают в тонкие кишки, варят и коптят, как другие кровяные колбасы. Едят горячими, как обыкновенные

сосиски.

Ливерные колбасы

Для их приготовления идет печенка (ливер), свиное сало, соль, перец, лук, гвоздика и мускатный орех. На лучшие сорта идет печенка свиная или телячья, на простые - бычья. На второсортные колбасы идут также различные обрезки, остатки от говядины и свинины: уши, мозги, горло, сердце, легкие. Так как ливерная колбаса должна быть мягкой и жирной, в нес кладут много сала (мягкого, внутреннего). Мясо предварительно выжиливают (печенку очищают от пленки, сухожилий), промывают, чтобы очистить от остатков крови и желчи. Фарш рубят мелко, набивают рыхло. Варят колбасы недолго, По окончании варки туго перевязывают, опускают в холодную воду, проминая.

Паштетная колбаса. В ее состав входят: 16 кг свиных печенок, 8 кг бычьих, 32 кг мягкого свиного жира, 3,2 кг сала, 20 шт. яиц, 1,2 кг соли, по 50 г перца, мускатного ореха, гвоздики, корицы, 6-8 луковиц. К фаршу прибавляют две французские булки, размоченные в литре молока. Набивают в тонкие кишки, варят 1,5 часа.

Копченая колбаса. Для ее приготовления необходимо: 16 кг бычьих печенок, 24 кг мягкого свиного жира, 4 кг свиного сала, 20 шт. яиц, по 50 г перца, мускатного ореха, гвоздики, корицы, 2 французские булки, размоченные в молоке. Фарш набивают слабо. Колбасу варят, промывают и коптят в холодном дыму около суток.

Немецкая колбаса. Для приготовления фарша используют: 5 кг свинины с жиром (всего лучше грудина от брюха или шеи), 7,5 кг свиной печенки. Ни до ни во время рубки фарш не следует солить, так как он быстро рассаливается, Печень очищают от пленки, рубят в сыром виде. Также рубят сырым мясо. Прибавляют полголовки лука. Все это продолжают рубить очень тонко. Затем добавляют 0,5 кг соли, 100 г молотого белого перца, щепотку тмина, 2 чайные ложки мускатного цвета и 2 чайные ложки гвоздики. Набивают неплотно в средние свиные кишки. Все это следует делать быстро, чтобы не допустить рассолки фарша. Опускают в горячую воду, не доводя до кипения, чтобы кишка не лопнула. Таким образом варят примерно час. Готовые колбасы опускают в холодную воду, остужают. Затем провяливают и коптят 2 суток в холодном дыму.

Брауншвейгская колбаса. Берут: 24 кг свинины, 8 кг свиной печени; 16 кг свиной грудинки. Печенку режут полосками в 1 см толщиной, опускают на 8 минут в кипяток. Затем вынимают и измельчают. Мясо в это время хорошенько кипятят в крутом

кипятке, затем снимают кожу. Потом прикладывают мясо к печеночному фаршу и в течение 40-46 минут рубят. В то же время румянят 400 г лука. 1,4 кг свиного сала, сок пропускают через сито и примешивают к фаршу. Приправляют 600 г соли, 20 г молотого белого перца, 1 столовую ложку тмина, 2 столовые ложки майорана, по 2 чайные ложки кардамона, гвоздики и мелкого мускатного цвета. Набивают неплотно в средние кишки, помещают на час в горячую воду. Колбасы в котле постоянно поворачивают метелкой, следят, чтобы бульон не вскипел. Потом погружают в холодную воду, остужают. Затем подвяливают и коптят. Хранят на холоде.

Сосиски

Для приготовления сосисок идут свинина, телятина, говядина, свиное сало и приправы - соль, селитра, перец, чеснок, мускатный орех - в тех же пропорциях, что и для вареных колбас. Для вязкости в фарш добавляют воду, молоко или яйца. Набивают фарш в тонкие кишки не туго, чтобы при варке сосиски не лопнули. Коптят их поближе к топке.

Сосиски обыкновенные. Для их приготовления рубят 0,6 кг жирной говядины, 0,6 кг свинины, 0,2 кг говяжьего сала. Добавляют 1 чайную ложку соли, пол чайной ложки размолотого круглого перца, 1-2 головки мелко изрубленного лука. Затем фарш набивают в кишки. Перед употреблением сосиски варят или жарят.

Сосиски обыкновенные, приготовленные по другому способу. 6 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины пропускают через мясорубку. Прибавляют 12-14 г селитры, 100 г соли, 30 г перца. Все это мелко толкут, смешивают с фаршем и набивают плотно кишки. Затем крепко перевязывают, вывешивают на сутки в прохладное место и уж потом коптят в течение 10 дней.

Сосиски обыкновенные, приготовленные по третьему способу. Для их приготовления берут жирную свинину, мелко рубят ее. Прибавляют немного мелко изрубленной лимонной корки, толченой гвоздики, мускатного ореха или цвета, кардамона и немного соли. Все это смачивают крепким виноградным вином, размешивают и набивают кишки.